

## MADRECHIESA 2015

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Vino simbolo della storia enologica di Casa Terenzi, questa selezione del singolo vigneto Madrechiesa è l'espressione più fiera ed emblematica del sangiovese. Affinato 12 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia, ha un'apertura balsamica che lascia spazio a profumi nitidi di frutti rossi e neri, violetta e spezie. I tannini sono generosi e saporiti, senza sbavature, il sorso è reattivo e pieno di succo. Da abbinare a pecorini stagionati, pappardelle al ragù di cinghiale o carni alla griglia.



### CLIMA E ANNATA

Abbondanti piogge invernali e primaverili, alternate a giornate soleggiate e ventilate, hanno garantito un cospicuo accumulo idrico nel terreno. Questo ha permesso una crescita uniforme dei grappoli nei mesi di maggio e giugno.

Il periodo estivo, segnato da temperature piuttosto elevate, ha favorito il regolare sviluppo delle uve e la maturazione è avvenuta in modo graduale e perfetto grazie anche alle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

L'assenza di precipitazioni significative -sia nel periodo della maturazione sia durante la vendemmia- insieme al clima temperato del mese di settembre, hanno aiutato a preservare la sanità delle uve, consentendone al tempo stesso l'espressione di tutto il potenziale qualitativo.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

I profumi sono complessi e sfaccettati, fiori, spezie, cenni balsamici e mentolati. In bocca possiede grinta, eleganza e sorso decisamente succoso e profondo.



WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

### SENTORI



### RICONOSCIMENTI



2015

Wine Spectator  
90/100

Robert Parker  
WINE ADVOCATE  
89/100

Vitigno:	Sangiovese raccolto a mano dal nostro vigneto Madre Chiesa.
Tipologia del terreno:	Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	70,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini.
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata.
Temperatura:	28° - 30°C
Durata:	15 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica.
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio.
Affinamento:	12 mesi in botte grande.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.
Profumo:	Piccoli frutti rossi, spezie e leggera nota di goudron.
Sapore:	Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti.
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrosti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura.
Temperatura di servizio:	16° - 17°C